



## ANTIPASTI

### CROSTINI 2 Stück

**BEEF TARTARE** 7  
Trüffelmayonnaise ACGLMO

**TOMATEN- FENCHELCREME** 6  
Marinierter Fenchel | Geriebener Ricotta AGLO

**EIERSCHWAMMERL** 7  
Peperonata | Mozzarella AGLO

**OKTOPUS** 7  
Cannellini Bohnen | Tomaten AGLOR

**GEBRATENE SARDINENFILETS** 7  
Getrocknete Tomaten | Kapern ADGLO

Für unsere Crostinis verwenden wir Brotspezialitäten der Bäckerei Müller Gartner.

### PINSA ROMANA

**PORTO STYLE ITALIA** 7  
Tomaten | Rucola | Mozzarella | Basilikum AGFLO

**CASA** 9  
Fesa marinata (mariniertes Rindfleisch) | Romanasalat  
Gegrillte Artischocken | Parmesancreme ACFGLO

Die Pinsa Romana ist eine Mischung aus Pizza und Focaccia oder wie in der Interpretation von Küchenchef Josef Neuherz ein mediterranes Sandwich. Sie wird immer noch nach altem Rezept gemacht, nämlich mit Weizen-, Reis-, Sojamehl und Sauerteig. Danach bekommt der Teig einige Tage Zeit zum Reifen.

### ANTIPASTI

**RINDSCARPACCIO** 15  
Rucola | Parmesan | Pinienkerne GHLO

**GEBEIZTER SCHOTTISCHER LACHS „Lable Rouge“** 15  
Senfkaviar | Gurke | Kresse ADLMO

## INSALATE

**ROMANASALAT** 13  
Gebratene Steinpilze | Parmesandressing  
Ciabattachips ACGLMO

**PANZANELLA "BROTSALAT" EINMAL ANDERS** 11  
Pinsa Romana | Tomaten | Oliven | Roter Zwiebel  
Gurken | Rucola | Basilikum AFGLO

**RUCOLA FEIGENSALAT** 12  
Mozzarella mit Chili, Limetten & Honig  
knuspriger Prosciutto AFGLO

**BLATTSALAT "PRIMAVERA"** LO 8

**QUINOA-GEMÜSESALAT** 11  
Avocado | Minze | Limette | Basilikum ALMO

**RUCOLASALAT** 10  
Tomaten | Oliven | Parmesan GLMO

**PIMP YOUR SALAD** 6  
Gegrillte Maispouardenbruststreifen L

## ZUPPE

**RINDSUPPE MIT FRITTATEN** ACGLO 5

**CREMESUPPE VON WEIßEN BOHNEN** 5  
Salbei | Olivenöl LO

## PASTA

**GARGANELLI** VSP 11 | HSP 14  
Cherrydatteltomaten | Basilikum | Parmesan ACGLO

**SPAGHETTI BOLOGNESE** VSP 11 | HSP 14  
Fleischsauce | Parmesan ACGLO

**LINGUINE** VSP 12 | HSP 16  
Steinpilze | Petersilie  
Knuspriger Guanciale ACGLO

**LINGUINE** VSP 11 | HSP 14  
Ölsardinen | Knoblauch | Chili | Petersilie | Zitrone ACDGLD

**HAUSGEMACHTE GNOCCHI**  
**Salbei** | Braune Butter | Geräucherter Ricotta  
Geschroteter Schwarzer Pfeffer ACGLO VSP 11 | HSP 14  
**ODER**  
**Blutwurst\*** | Weißkraut | Kren | Apfel VSP 11 | HSP 14  
Südtiroler Schüttelbrot ACGLMO

\*Unsere Blutwurst kommt von der Firma „Windisch“ dem Fabrikanten der Original Sacher-Würstel.

## SECONDI PIATTI

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 23  
Petersilienkartoffeln ACGLO

**GEBRATENE, AUSGELÖSTE HÜHNERKEULEN** 19  
Gefüllt mit Artischocken | Geschmorte Bohnen AGLO

**RINDSFILET VOM GRILL** 30  
Barolosauce | Rucolasalat mit Parmesan GLO

**WOLFSBARSCHFILET** 26  
Gegrilltes Gemüse | Kapern in Öl ADGLO

**BEILAGEN** 4  
**Rosmarinkartoffeln | Gemischter Blattsalat** LO  
**Polentawürfeln** AGLMO

## DOLCE

**SÜSSES IM GLAS**  
Warum nur ein Dessert wählen? Kosten Sie sich doch einfach durch unsere süßen Köstlichkeiten, serviert in kleinen Gläsern.  
pro Glas 3  
3er-Variation 8

**CHEESECAKE** ACFGHO  
Cantucchini | Zwetschkensauce

**TIRAMISU** ACFGHO

**BANANENSPLIT EINMAL ANDERS** ACFGHO

**MANDELCREME**  
Feigen | Himbeermark | Amaretti ACFGHO

**SORBET DES TAGES** OG

## STUZZICHINI

**PARMESAN & MONTASIO** 7

**ZWEIERLEI SALAMI** OG 7

**ROHSCHINKEN SAN DANIELE** OG 7

**GEMISCHTE OLIVEN** OG 4.2

**ITALIENISCHER BROTKORB** 4.5  
Olivenöl (Fudas) | Fleur de Sel aus Wales AFNO

**GEBACKENE MAISPOULARDENBRUST STICKS** 7  
Zitronen- Kräuterdip ACGLMO

## VEGETARISCHE GERICHTE

### ALLE GERICHTE ALS TAKE AWAY

Gerne können alle Gerichte bis 20.30 Uhr zum Mitnehmen bestellt werden.

## GETRÄNKE

### WEIN

**ORANGE PUGLIA FALANGHINA** 0,125l 6  
Calcarius | Apulien | IT | BIO 1l 45  
**MAISCHEVERGOREN**

**GRÜNER VELTLINER KAMMERN** | 2016 0,125l 5  
Hirsch | Kamptal | AT 0,75l **BIO** 27

**GEMISCHTER SATZ DAC** | 2018 0,125l 5  
Nössing | Wien | AT 0,75l 25

**PINOT GRIGIO DOC** | 2018 0,125l 5  
Livon | Friaul | IT 0,75l 25

**MUSKATELLER ROSENBERG** | 2017 0,125l 5.5  
Krispel | Vulkanland Steiermark | AT 0,75l 29

**WEISSBURGUNDER** | 2017 0,125l 5  
Lentsch | Neusiedlersee | AT 0,75l 25

**ROSÉ KÖNIG** | BF,ZW | 2019 0,125l 5  
Gerhard und Brigitte Pittnauer  
Neusiedlersee | AT | BIO 0,75l **BIO** 25

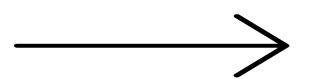
**BECK INK** | ZW,SL | 2016 0,125l 5  
Judith Beck | Neusiedlersee | AT | BIO 1,5l 55

**BLAUFRÄNKISCH LEITHABERG** | 2013 0,125l 6,5  
Kiss | Neusiedlersee | AT 0,75l 36

**NEGROAMARO** IGT | 2018 0,125l 5  
San Rocco | Apulien | IT 0,75l 27

**REFOSCO** DOC | 2013 0,125l 8  
Dri | Friaul | IT 0,75l 39

**ST. LAURENT** | 2016 0,125l 5  
Weninger | Mittelburgenland | AT 0,75l **BIO** 25



## BIER

### VOM FASS

**OTTAKRINGER HELLES** 0,3l 3.9  
Lager / Märzen | AT | 5,3% 0,5l 5.5

**OTTAKRINGER GOLDFASSL** 0,3l 3.9  
Zwickel rot | AT | 5,2% 0,5l 5.5

**BIEROL THE PADAWAN** 0,3l 5.9  
Pale Ale | AT | 5,6%

### AUS DER FLASCHE

**DIE WEISSE HELL** | Weizenbier | AT | 5,2% | 0,33l 5

**OTTAKRINGER** | Wiener Original | AT | 5,3% | 0,33l 5

**OTTAKRINGER** | Citrus Radler | AT | 2,1% | 0,33l 4.5

**STIEGL** | Pils | AT | 4,9% | 0,33l 5

**STIEGL FREIBIER** | **Alkoholfrei** | AT | 0,33l 5

**BOON KRIEK** | Mariage Parfait | BE | 8% | 0,375l 10.5

**NØGNE Ø** | Imperial Brown Ale | NO | 7,5% | 0,33l 6.5

**SCHREMSE** | Vienna IP | AT | 4,8% | 0,33l 4.5

**TOCCALMATTO** | Zona Cesarini IPA | IT | 6,6% | 0,33l 6.5

## PROSECCO, CIDER & FRANCIACORTA

### PROSECCO

**BREGANZE** | Spumante Rosa di Sera  
Extra Dry 0,1l 6  
0,75l 32

**LA JARA** | Spumante Treviso | DOC | Brut 0,1l 6  
0,75l 32  
...mit Holunderblütensirup 6

### CIDER

**CIDRE DU ST. BERNARD**  
Cantine Maley | Aostatal | IT 0,75l 24

### FRANCIACORTA

**VILLA FRANCIACORTA EMOZIONE**  
Brut | 2014 0,75l 49

## SPRIZZ & CO

**APEROL SPRIZZ** 7  
Aperitif-Bitter | Prosecco | Soda | Orange

**BASIL SPRIZZ** 7  
Basilikum-Ingwer Limonade | Prosecco | Limette Basilikum

**BELLINI** 6.5  
Prosecco | Pfirsichmark

**CAMPARI MILANO** 7  
Aperitif-Bitter | Prosecco | Cranberrynektar | Soda  
Orange | Minze

**FRESINI** 7  
Prosecco | Erdbeermark

**HAKUMA ROYAL** 7  
Matcha Limonade | Holunderblütensirup  
Prosecco | Zitrone

**IL PORTO** 7  
Grappa-Olivenlikör | Heidelbeer-Kräuterlikör  
Prosecco | Chinotto | Rosmarin | Orange

**LILLET BERRY** 7  
Wein Aperitif | Beeren-Limonade | Erdbeere

**LILLET VIVE** 7  
Wein Aperitif | Tonic | Gurke | Erdbeere | Minze

**PORT TONIC** 9  
Weißer Portwein | Tonic | Zitrone

**SPRITZER** Weißwein | Soda 4

**WERMUT TONIC** | „Hausmischung“ 9  
Rot: Martini Fiero | Tonic | Orange  
Weiß: Burschik Klassik | Tonic | Zitrone

## HIGHBALL

**BITTER SLOE SYMPHONY** 12  
Sloeberry Gin | Bitter Lemon | Limette

**BURSCHIKOS BITTER** 12  
Roter Wermut <sup>o</sup> | Wermutlimonade | Orange | Minze

**FELIX** 8  
Aperitivo | Bergamottenlikör  
Grapefruitsaft | Frischer Zitronensaft | Bitter Lemon

**GIN BASIL HIGHBALL** 11  
Gin | Basilikum-Ingwer Limonade | Limette

**HAUSGEMACHTER INGWERDRINK** 12  
& Ihre Lieblings-Spirituose

**PALOMA** 11  
Tequila | Grapefruitlimonade | Frischer Limettensaft  
Prise Salz

**TIKI HIGHBALL** 11  
Rum | Falernum | Ananas-Minz Limonade  
Frischer Limettensaft

## MULE

**DARK'N STORMY** 11  
Bermuda Rum | Ginger Beer | Limette

**DISARONNO MULE** 11  
Amaretto | Ginger Beer | Limette | Orange

**LONDON BUCK** 11  
London Dry Gin | Ginger Beer | Zitrone

**MULO DI MILANO** 11  
Italienischer Bitterlikör | Ginger Beer |  
Frische Minze | Zitrone

**MOSCOW MULE** 11  
Russischer Wodka | Ginger Beer | Limette | Gurke

**STEIRER MAULESEL** 11  
Steirischer Edelbitter | Ginger Beer | Frischer  
Orangensaft | Orange

## LONGDRINK

**APEROL GRAPEFRUIT** 8  
Aperol | Grapefruitsaft | Zitrone

**BOURBON COLA** 9  
Four Roses Bourbon Whiskey | Coca Cola

**CAMPARI SODA** 7  
Campari | Sodawasser | Zitrone

**CAMPARI ORANGE** 9  
Campari | Frischer Orangensaft | Orange

**GIN-ÓTTO** 12  
Marconi 46 Gin | Chinotto | Orange

**GIN TONIC** 9  
„Hausmischung“ Beefeater 24 | Thomas Henry

**WODKA LEMON** 8  
Absolut Wodka | Bitter Lemon | Limette

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### HAUSGEMACHT

**FRISCHER ORANGENSAFT** 0,25l 7

**INGWERDRINK** | Spezialität des Hauses 0,2l 7.5  
Ingwer | Frischer Limettensaft | Muskat  
Zucker | Wasser

**WACHOLDER TONIC** 0,25l 7  
Hausgemachter Wacholdersirup | Tonic | Gurke

### VON UNSEREN PARTNERN

**ANDERT** 4.5  
Roter Traubensaft 0,25l

**BALIS** 0,25l 4.5  
„Basil“ | Basilikum-Ingwer Limonade

„Tiki“ | Ananas-Minz-Limonade

**COCA COLA | COCA COLA ZERO** 0,33l 3.5  
**GALVANINA** | BIO 0,355l 5  
Limonaden & Eistee | Orange | Kräuter  
Zitrone | Pink Grapefruit | Eistee Zitrone |

**HAKUMA** 0,25l 4.5  
MATCHA EISTEE

**MAO JUICES & NECTARS** 0,25l 4.5  
Mango | Nashi-Birne | Johannisbeere | Cranberry

**MOHR-SEDERL** | 0,25l 4.5  
Apfelsaft naturtrüb

**PONA** | BIO 0,33l 5  
Apfel-Limetten Limonade ohne Zuckerzusatz

**RÖMERQUELLE** 0,33l 3  
Prickelnd oder Still 0,75l 7

**SODA** 0,25l 2.5  
0,5l 4

**SODA MIT** 0,5l 4.5  
Holunderblütensirup | Himbeersirup  
Frischer Zitronensaft \*[Jugendgetränke](#)

**THOMAS HENRY** 0,2l 4.5  
Bitter Lemon | Ginger Ale | Ginger Beer | Tonic

**TONICS** 0,2l 4.5  
**FEVER TREE MEDITERRANEAN | SCHWEPPES DRY**

**WIE.BITTER** 0,33l 5  
Zuckerarme Wermutbitterlimonade

**LEITUNGSWASSER** P.p. Person 2  
OHNE ZUSÄTZLICHE GETRÄNKEKONSUMATION

### ALLERGENE

**A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische,  
**E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch, **H** Schalenfrüchte, **L**  
Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid &  
Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere

**BISTRO PORTO**  
Dienstag bis Samstag 11.00 - 23.00 Uhr  
(Küchenschluss 20.30 Uhr)  
Rilkeplatz 4, 1040 Wien | T: 01 589 18-138